

OLIVE IN SALAMOIA 2

Ingredienti per 4 persone:

- olive,
- finocchio selvatico,
- aglio,
- peperoncino rosso piccante,
- sale grossetto.

Scegliete le olive migliori, perfettamente sane e lasciatele a bagno per due giorni in acqua corrente.

Mettetele poi in una salamoia nella proporzione di tre parti di sale e sette parti di acqua, inframezzandole con infiorescenze di finocchio selvatico (o semi di finocchio tritati), fettine di aglio e peperoncino tagliuzzato.

Saranno pronte dopo circa tre mesi.

Potrete anche toglierle dalla salamoia quando saranno dolci e metterle sott'olio con finocchio, aglio, peperoncino e buccia gialla d'arancia tritata finissima.